

Apple Crumble

Izuzetno laka i brza poslastica koja ce vas oduseviti.

- 1** Pripremite fil od jabuka;
 - 2**
 - 3**
 - 4**
 - 5**
 - 6** Oljustite jabuke pa ih naseckajte na kockice.
 - 7**
 - 8**
 - 9** Stavite ih u odgovarajucu dublju serpu sipajte secer,izmesajte pa poklopite.
 - 10**
 - 11**
- Sastojci:**
Za Testo;
Secera 250g
Brasna 200g
Putera 150g
Za Fil;
Jabuka 6 kom.
Secera 200g
Sipka Vanile 1 kom
Za Serviranje;
Sladoled od Vanile
Nemucena Slatka Pavlaka

13

14

15 Ad provri smanjite vatru na srednju temperaturu pa dinstajte jabuke dok ne omeksaju.Cesto mesajte.

16

17

18 Ad smeksaju,sklonite sa vatre i ostavite da se potpuno ohlade.

19

20

21

22

23 Napravite "Crumble";

24

25

27

28 posudu za mesanje sipajte brasno i secer pa ih sjedinite.

29

30

31 dodajte puter secen na kockice pa mikserom dobro izmutite na najnizoj brzini da se sjedini.Dobicete praskastu masu.

32

33

34

35

36 formirajte Apple Crumble;

37

38

39

41

42

43 Umanju posudu za pecenje sipajte jabuke.

44

45

46 Preko jabuka rasprostrite praskastu smesu.Nemojte je pritiskati ili utiskivati u jabuke.

47

48

49 Pečite Crumble 30min.

50

51

52

53

Napomena:

Servirajte Apple Crumble;

U odgovarajuću cinijicu sipajte Crumble,pored

stavite dve kugle sladoleda od vanile pa sve dobro

zalijite ne mucenom slatkom pavlakom.